



Brauschema Beaver ale

Brauwasser: 19 Liter

Maischschema:

50°C	62°C	73°C	78°C
10 min.	30 min.	35 min.	5 min.

Kochdauer: 90 Minuten

•Hopfen nach 15 Min. kochen hinzufügen

Gärung:

optimale Temperatur: 20 – 25°C

Zuckermenge für Nachgärung in der Flasche:
6,5g/l

Fiche de brassage Beaver ale

Eau d'empattage: 19 litres

Schéma de brassage:

50°C	62°C	73°C	78°C
10 min.	30 min.	35 min.	5 min.

Temps de cuisson: 90 minutes

•Ajouter le houblon après 15 min. de cuisson

Fermentation:

température optimale : 20 – 25°C

Quantité de sucre pour la refermentation dans
la bouteille: 6,5g/l

Brewing schedule Beaver ale

Mash water: 19 litre

Mash schedule:

50°C	62°C	73°C	78°C
10 min.	30 min.	35 min.	5 min.

Boiling time: 90 minutes

•Add the hops after 15 min. of boiling

Fermentation:

optimal temperature: 20 – 25°C

Quantity of sugar for secondary fermentation in
the bottle: 6,5g/l

Brouwschema Beaver ale

Beslagwater: 19 liter

Maischschema:

50°C	62°C	73°C	78°C
10 min.	30 min.	35 min.	5 min.

Kooktijd: 90 minuten

•Hop toevoegen 15 min. na begin van het
kookproces

Gisting:

optimale temperatuur: 20 – 25°C

Hoeveelheid suiker voor hergisting in de fles:
6,5g/l